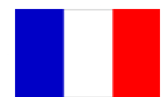
Grant
SCIENTIFIC CUISINE




EN

Sous Vide Expert Range

SVE 5, 12, 26 & 12 DUAL


FR


DE


IT


ES

Quick Start Guide

Grant
SCIENTIFIC CUISINE

Sous Vide Expert Range - SVE 5, 12, 26 & 12 DUAL

Operating conditions

The SVE range of baths is designed for professional sous-vide cooking using water. The symbols below are used to indicate:

⚠ Important safety warning.

⚠ Caution: Surfaces and water can be hot during and after use.

Read this manual before using the bath.

Please read the following instructions, as safety or product reliability may be impaired if they are not followed.

⚠ Only connect to the voltage and frequency shown on the serial number plate
⚠ Connect only to a power supply which provides a safety earth (ground) terminal
⚠ Place the bath on a level non-combustible surface
⚠ Ensure the bath is positioned so the plug is easily accessible for disconnection
⚠ Do not use the bath to heat any material that could cause a fire or other hazard

- Using water only, fill bath to desired level before switching on
- The use of the lid is recommended at temperatures over 60°C
- **Always place circulation tray in bottom of bath to help an even distribution of temperature and to avoid premature heater failure**

Setting the temperature

1. Press **+** or **-** key to set the desired temperature
2. Press **S;** this will store the requested value and the display will revert to showing the actual water temperature

A rising or falling bar will be displayed until the temperature is within 1°C of the set value

Setting the temperature via menu

Pressing **S** to enter the menu; the display will show '°C'. Press **S** again to enter temperature setting menu, and proceed as above.

EN

Setting the calibration

If the user needs to monitor the food temperature and to show this temperature on the display instead of the water temperature, the bath can be set up using the calibration mode.

This feature allows the user to adjust the control temperature by +/- 5 °C to match the food temperature.

1. Allow food temperature to stabilize in the water before measuring using a calibrated thermometer
2. Press **S** to enter the menu; the display will show '°C'; press either **up** or **down** arrow until the Display shows 'CAL'. Press **S** to enter calibration mode and the display will flash once a second with the current value
3. Press **+** or **-** key to set the desired offset to the temperature. (e.g display = 70.0°C, thermometer = 73.0°C, offset = +3.0°C)
4. Press **S**; this will store the requested value and the display will revert to showing the actual water temperature (new corrected value)

Ensure to cancel the calibration by setting the value to 0°C in step 2 of the instructions above before changing to a new recipe.

Configuring a bath preset

Each bath contains three presets which can be configured to different set temperatures to allow the bath to be conveniently run at frequently used temperatures. Use the method below to configure preset 1; other presets can be set in a similar manner.

1. Press preset key **1** to activate the preset. The display will flash 'Pr 1' and then the current preset set temperature.
2. Use the **+** or **-** key to set the desired temperature.
3. Press preset key **1** to save the preset temperature.

If no key is pressed for 8 seconds then the display will revert back to showing the bath temperature and the set temperature will remain at its original value.

Running a bath preset

To run bath preset 1:

1. Press preset key **1** to activate the preset. The display will flash 'Pr 1' and then the current preset set temperature.
2. Press **S** to run the preset; the bath will heat (or cool) to the requested temperature.

Setting a countdown period (PEr)

The bath includes a countdown timer in minutes which triggers an audible alarm on completion.

1. Press **S** to show 'oC'.
2. Use the **+** or **-** key to navigate to 'PEr'.
3. Press **S** to select the countdown timer; the display will flash '0'.
4. Use the **+** or **-** key to set the countdown timer in minutes.
5. Press **S** to confirm the countdown timer.

If a timer has been set then a dot in the bottom right corner of the display will flash during the countdown.

When the countdown timer reaches zero the audible alarm will sound and the display will alternate between the water temperature and zero. The alarm can be accepted by pressing **S**.

EN

Emptying the baths

Before emptying any bath allow the water temperature to fall to a safe level and take reasonable precautions to prevent accidental spillage.

Drain taps are included in 12 litres and above SVE baths to allow convenient emptying. These baths should be emptied using the drain tap prior to moving.

To empty the bath using the drain tap, push the insert end of the supplied drain hose into the drain tap. Note that the water will begin to empty as soon as the drain insert is fully engaged.

Maintenance and Service

Cleaning
Clean the bath with a damp cloth, using only water. Do not use chemical cleaning agents.
Scale on immersed parts can be removed using chemical de-scaling products designed for use on kitchen equipment which has metal parts (follow the manufacturer's instructions when using de-scaling products)

Conditions of use
The water baths are for indoor use only. Check that the environmental conditions are within the following limits:

Temperature	5 to 40 °C
Maximum relative humidity	80 % r.h. in room temperatures up to 31°C decreasing linearly to 50 % r.h. at 40 °C
Altitude	Up to 6,500 feet (2,000 m) above sea level

Electrical details
Mains supply   220-240Vac @ 50/60 Hz or 110-120Vac @ 50/60Hz
Pollution degree: 2
Installation Category: II

Note: Mains supply voltage fluctuations are not to exceed ±10% of the nominal supply voltage

Model	Capacity Litres	Current Consumption 220-240V	110-120V	Fuse rating 220-240V	110-120V
SVE 5	5L	1.5A	2.7A	5AF	5AF
SVE 12	12L	2.9A	5.5A	10AF	10AF
SVE 26	26L	5.5A	8.6A	15AF	15AF
SVE 12 DUAL	2 x 12L	5.6A	11.0A	15AF	15AF

Replacement of fuses
Fuses are Littlefuse 3AB 314 series fast-acting, high breaking current (max breaking current at least 750 A). Dimensions are 1.25 inch long with a 0.25 inch diameter. Replace fuses only by the same type and rating.

EN

Routine safety tests
If routine tests are to be made, we recommend a test of the integrity of the protective earth conductor and an insulation test at 500 V DC. Routine flash tests are **not** recommended for any electrical equipment, because repeated high voltage tests degrade insulation materials.

Safety cut out
If the internal heater temperature exceeds normal operating temperature, a safety cut out will operate and the display will flash ‘OtC’. Switch off the unit and contact GRANT or your local GRANT representative for support. To avoid this fault, **always use the circulation tray provided and ensure the bath does not run dry**.

Guarantee

When used according to these operating instructions, these baths are guaranteed for 2 years against faulty materials or workmanship.

Service

There are no user serviceable parts inside the unit.

If potentially hazardous liquid is spilt onto the equipment, disconnect it from the power supply and have it checked by a competent person. It is the user's responsibility to carry out appropriate decontamination if hazardous material is spilt on the equipment.

For service or repair please contact our Service Department in the UK.

<u>Service Address:</u>

Service Department, Grant Instruments (Cambridge) Ltd
Shepreth, Cambridgeshire, SG8 6GB, England.

Tel: **+44** (0) 1763 260 811
Fax: **+44** (0) 1763 262 410
E-mail: labservice@grant.co.uk

EN

Guide de démarrage rapide

Grant
SCIENTIFIC CUISINE

Gamme Expert de bains sous-vide - SVE 5, 12, 26 & 12 DUAL

Conditions d’utilisation

La gamme de bains-marie SVE est conçue pour la cuisson professionnelle d’aliments conditionnés sous vide. Les symboles ci -dessous indiquent :

 Avertissement important relatif à la sécurité.

 Attention : Les surfaces et l’eau peuvent être chaudes pendant et après l’utilisation.

 Lisez ce manuel avant d’utiliser le bain.

Veuillez lire les instructions suivantes ; le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité et la fiabilité du produit.

 Branchez l’appareil uniquement sur la tension et la fréquence mentionnées sur la plaque signalétique

 Branchez l’appareil uniquement sur une prise électrique équipée d’une borne de sécurité à la terre (masse).

 Placez le bain sur une surface plane ignifuge.

 Le positionnement du bain doit permettre d’accéder facilement à la fiche pour la débrancher.

 N’utilisez pas le bain pour faire chauffer une quelconque matière susceptible de provoquer un incendie ou tout autre risque.

- En utilisant exclusivement de l’eau, remplissez le bain au niveau souhaité avant d’allumer l’unité.
- Il est recommandé d’utiliser le couvercle pour des températures supérieures à 60°C.
- **Placez toujours le plateau de circulation dans le fond du bain pour permettre une distribution uniforme de la température et éviter une défaillance prématurée du chauffage.**

Réglage de la température

1. Appuyez sur les touches de commande ‘**+**’ ou ‘**-**’ pour régler la température souhaitée.
2. Appuyez sur **S ;** La valeur souhaitée est ainsi mémorisée et l’affichage revient à la température actuelle de l’eau.

Pendant l’élévation ou la baisse de la température jusqu’à la la température définie, le dernier chiffre affiche une barre croissante ou décroissante jusqu’à ce que la température se situe à 1°C de la valeur désirée.

Réglage de la température à l’aide du menu

Appuyez sur **S** pour accéder au menu ; l’affichage indique ‘°C’. Appuyez de nouveau sur **S** pour accéder au menu de réglage de la température, puis procédez comme indiqué ci-dessus.

Réglage de la température

FR

Si l’utilisateur souhaite surveiller la température des aliments et afficher cette température au lieu de la température de l’eau, il convient de régler le bain à cet effet à l’aide du mode Réglage de la température.

Cette fonction vous permet de régler le contrôle thermique par paliers de +/- 5°C.

1. Nous recommandons de laisser la température des aliments se stabiliser dans l’eau, puis de la mesurer en utilisant un thermomètre calibré avant de réaliser cette procédure.
2. Appuyez sur **S** pour accéder au menu ; l’affichage indique ‘°C’ ; appuyez sur la flèche vers le **haut** ou vers le **bas** jusqu’à ce que l’affichage indique ‘CAL’. Appuyez sur **S** pour entrer le mode de Réglage de la température ; l’écran clignote une seconde en affichant la valeur actuelle.
3. Appuyez sur les touches ‘**+**’ ou ‘**-**’ pour régler la compensation de température requise. (par ex. l’affichage indique : température = 70°C, thermomètre = 73°C, compensation = + 3°C)
4. Appuyez sur **S** ; la valeur souhaitée est alors enregistrée, et l’écran revient à la température actuelle de l’eau (nouvelle valeur corrigée).

Assurez-vous d’annuler le réglage en réinitialisant la valeur sur 0°C à l’étape 2 des instructions, avant de passer à la préparation alimentaire suivante.

Configuration d’un préréglage de bain

Chaque bain comporte trois préréglages, qui peuvent être configurés à des températures différentes, et permettent au bain d’être exécuté à des températures fréquemment utilisées. La méthode suivante vous permet de configurer le préréglage 1 ; les autres préréglages sont réglables de manière identique.

1. Appuyez sur la touche de préréglage ‘**1**’ pour activer le préréglage. L’affichage clignote sur ‘Pr 1’ et indique la température actuelle préréglée.
2. Utilisez la touche ‘**+**’ ou ‘**-**’ pour obtenir la température désirée.
3. Appuyez sur la touche de préréglage ‘**1**’ pour enregistrer la température prédéfinie.

Si vous n’appuyez pas sur une touche pendant 8 secondes, l’affichage revient à la température du bain et le réglage de la température demeure à sa valeur originale.

Exécution d’un bain préréglé

Pour exécuter le bain préréglé **1**:

1. Appuyez sur la touche de préréglage ‘**1**’ pour activer le préréglage. L’affichage clignote sur ‘Pr 1’ et indique la température actuelle préréglée.
2. Appuyez sur **S** pour démarrer le préréglage ; la température du bain s’élèvera (ou descendra) pour atteindre la température requise.

Réglage d’une période de comptage (PEr)

L’appareil est équipé d’une minuterie qui déclenche une alarme sonore au terme d’un comptage.

1. Appuyez sur **S** pour afficher ‘oC’.
2. Utilisez les touches ‘**+**’ ou ‘**-**’ pour naviguer jusqu’à ‘PEr’.
3. Appuyez sur **S** pour sélectionner le réglage de la minuterie ; l’affichage clignote sur ‘0’.
4. Utilisez les touches ‘**+**’ ou ‘**-**’ pour régler la minuterie en minutes.
5. Appuyez sur **S** pour confirmer la valeur de la minuterie.
   Si une minuterie a été réglée, un point situé dans le coin inférieur droit de l’affichage clignote pendant le décompte.

Lorsque le décompte de la minuterie atteint zéro, une alarme sonore est émise et l’affichage alterne entre la température de l’eau et zéro. L’alarme est consentie en appuyant sur la touche S.

Vidange des bains

Avant de vider un bain, laissez la température de l’eau descendre à un niveau sûr et prenez les précautions nécessaires pour éviter un renversement accidentel.

Pour plus de commodité, des robinets de vidange sont inclus dans les bains SVE de 12 L et plus. Ces bains doivent être vidés à l’aide de ces robinets de vidange avant d’être déplacés.

FR

Pour vider un bain au moyen d’un robinet de vidange, placez l’extrémité de l’insert du tuyau de vidange fourni dans le robinet. Notez que l’eau commence à se vider dès que l’insert est complètement enclenché.

Pour arrêter la vidange du bain, appuyez sur le bouton gris du robinet de vidange vers le bas. Cela libérera le tuyau de vidange et arrêtera la sortie de l’eau par le robinet de vidange.

Entretien et réparation

Nettoyage

Nettoyez le bain avec un chiffon humide, en utilisant seulement de l'eau. N'utilisez pas de détergents chimiques.
Le calcaire déposé sur les parties immergées peut être éliminé avec des produits détartrants conçus pour les parties métalliques des équipements de cuisine.
Avertissement : Les produits détartrants peuvent être toxiques. Respectez les instructions du fabricant.

Conditions d'utilisation

Les bains-marie sont conçus exclusivement pour un usage interne. Vérifiez que les conditions environnementales se situent dans les limites suivantes :

Température	5 à 40°C
Humidité relative maximale	80 % H.R. à température ambiante jusqu'à 31°C, diminuant de façon linéaire jusqu'à 50 % H.R. à 40°C
Altitude	Jusqu'à 6,500 pieds (2000 m) au-dessus du niveau de la mer.

Caractéristiques électriques

Alimentation secteur	220 à 240 V CA @ 50/60 Hz ou 110 à 120 V CA @ 50/60 Hz
Degré de pollution :	2
Catégorie d'installation :	II

Remarque : Les fluctuations de tension de l'alimentation secteur ne doivent pas excéder ± 10 % de la tension d'alimentation nominale.

Modèle	**Capacité Litres**	**Consommation de courant**		**Capacité des fusibles**	
		220 à 240 V	**110 à 120 V**	**220 à 240 V**	**110 à 120 V**
SVE 5	5 L	1,5 A	2,7 A	5 AF	5 AF
SVE 12	12 L	2,9 A	5,5 A	10 AF	10 AF
SVE 26	26 L	5,5A	8,6A	15 AF	15 AF
SVE DOUBLE	2 x 12 L	5,6 A	11 A	15 AF	15 AF

Remplacement des fusibles

Les fusibles sont des Littlefuse 3AB 314 à action rapide, à haute intensité de fusion (intensité de fusion max. à 750 A au moins) Dimensions : 1,25 pouce de long et 0,25 pouce de diamètre. Ne remplacez les fusibles que par des fusibles du même type et de même puissance.

Tests de sécurité systématiques

Si vous souhaitez effectuer des tests systématiques, nous recommandons un test de l'intégrité du conducteur de terre et un test d'isolation à 500 V CC. Les tests flash systématiques **sont déconseillés**, quel que soit l'équipement électrique, car les tests répétés à haute tension dégradent les matériaux d'isolation.

FR

Coupure de sécurité

Si la température interne du chauffage excède la température normale de fonctionnement, une coupure de sécurité survient et l'affichage clignote sur 'OtC'. Arrêtez l'appareil et contactez GRANT ou votre représentant GRANT local pour obtenir une assistance. Pour éviter ce problème, **utilisez toujours le plateau de circulation fourni et vérifiez que le bain ne fonctionne pas à sec.**

Garantie
Utilisés conformément aux instructions d'utilisation, ces bains sont garantis 2 ans contre tout vice de matériau ou de fabrication.

Réparation
L'appareil ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur.

En cas de renversement d'un liquide potentiellement dangereux sur l'équipement, débranchez ce dernier de l'alimentation électrique et faites-le vérifier par une personne qualifiée. Il incombe à l'utilisateur d'effectuer la décontamination appropriée lorsqu'un produit dangereux est renversé sur l'équipement.

Pour le service après-vente ou les réparations, veuillez contacter notre Département SAV au Royaume-Uni.

Adresse du service après-vente :

Service Department, Grant Instruments (Cambridge) Ltd
Shepreth, Cambridgeshire, SG8 6GB, Angleterre

Tél : **+44** (0) 1763 260 811
Fax : **+44** (0) 1763 260 811
E-mail: labservice@grant.co.uk

FR

Kurzanleitung

Grant SCIENTIFIC CUISINE

Sous Vide Expert - SVE 5, 12, 26 & 12 DUAL

Umgebungsbedingungen für den Betrieb

SVE Bäder dienen zum professionellen Vakuumgaren mit Wasser. Die im Folgenden aufgeführten Symbole sind:

⚠ Wichtiger Sicherheitshinweis

⚠ Achtung: Oberflächen und Wasser können während und nach dem Gebrauch heiß sein

Vor Gebrauch des Wasserbads die Bedienungsanleitung beachten

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, da bei deren Nichtbeachtung die Sicherheit beeinträchtigt werden kann.

⚠ Dieses Gerät darf nur an Steckdosen der Netzspannung und Netzfrequenz angeschlossen werden, die auf dem Seriennummernschild angegeben sind.

⚠ Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose mit Schutzerde an.

⚠ Das Vakuumgarbad darf nur auf ebene und nicht brennbare Oberflächen gestellt werden

⚠ Achten Sie darauf, dass der Netzstecker stets leicht zugänglich ist, damit das Bad einfach vom Netz getrennt werden kann

⚠ Mit dem Bad dürfen niemals Stoffe erhitzt werden, die Brände oder andere Gefahren verursachen können.

- Das Bad vor dem Einschalten bis zur gewünschten Füllhöhe nur mit Wasser befüllen.
- Bei Temperaturen über 60°C wird die Verwendung des Deckels empfohlen.
- **Setzen Sie stets den Umwälzeinsatz in den Badboden ein. Dies gewährleistet eine gleichmäßige Temperaturverteilung und vermeidet einen vorzeitigen Heizelementausfall.**

Einstellen der Temperatur

1. Stellen Sie mit der Taste **+** bzw. **-** die gewünschte Temperatur ein.
2. Die Taste **S** drücken; der eingestellte Wert wird gespeichert und die Anzeige zeigt wieder den Istwert der Wassertemperatur an.

Während des Aufheizens oder Abkühlens auf den Sollwert ändert sich die letzte Stelle des Displays in einen nach oben oder nach unten zeigenden Balken, bis die tatsächliche Temperatur innerhalb von. 1°C Grad des Sollwerts liegt

Temperatureinstellung über das Menü

Drücken Sie **S**, um das Menü aufzurufen; auf dem Display wird „°C" angezeigt. Drücken Sie **S** erneut, um das Temperatureinstellungsmenü aufzurufen, und fahren Sie wie oben beschrieben fort.

Einstellen der Kalibrierung

Wenn die Lebensmitteltemperatur überwacht werden muss und auf dem Display anstelle der tatsächlichen Wassertemperatur der Temperatursollwert angezeigt werden soll, kann das Bad mit Hilfe des Kalibrierungsmodus entsprechend eingestellt werden.

Mit dieser Funktion ist der Temperatursollwert so einstellbar, dass er auf +/- 5°C eingehalten wird.

DE

1. Es wird empfohlen, die Lebensmitteltemperatur im Wasser stabilisieren zu lassen vor dem Abschluss dieses Vorgangs mit einem kalibrierten Thermometer zu messen.
2. Drücken Sie **S**, um das Menü aufzurufen. Auf dem Display wird „°C" angezeigt. Drücken Sie solange die **Aufwärts-** oder **Abwärts-** Pfeiltaste, bis auf dem Display ‚CAL' angezeigt wird. Drücken Sie **S** Das Gerät schaltet in den Kalibriermodus; die Anzeige blinkt einmal pro Sekunde und zeigt den aktuellen Wert an.
3. Den gewünschte Korrekturwert für die Temperatur durch Drücken der Taste **+** bzw. **-** einstellen. Beispiel: Display = 70,0°C, Thermometer = 73,0°C, Offset = +3,0°C)
4. **S** drücken. Der eingestellte Wert wird gespeichert und die Anzeige zeigt wieder den Istwert der Wassertemperatur (den neuen korrigierten Wert) an.

Bevor Sie zu einem neuen Rezept wechseln, müssen Sie die Kalibrierung durch Setzen des Wertes auf 0°C (siehe Schritt 2 der obigen Anleitung) beenden.

Einstellen von Festwerten

Für jedes Bad sind 3 Festwerte für verschiedene Solltemperaturen einstellbar, damit das Gerät schnell auf häufig benutzte Temperatursollwerte umgeschaltet werden kann. Die folgende Anleitung beschreibt die Einstellung von Festwert 1; die anderen Festwerte sind auf die gleiche Weise einstellbar.

1. Drücken Sie die Festwerttaste „**1**“, um auf Festwert 1 zu schalten. Am Display wird blinkend „Pr 1“ und dann der aktuell eingestellte Temperatursollwert angezeigt.
2. Stellen Sie mit der Taste **+** bzw. **-** die gewünschte Temperatur ein.
3. Drücken Sie die Festwerttaste „**1**“, um den Festwert zu speichern.

Wenn 8 Sekunden lang keine Taste gedrückt wurde, zeigt das Display wieder die tatsächliche Temperatur an und der ursprüngliche Sollwert bleibt erhalten.

Aktivieren eines Festwertes

So stellen Sie Festwert 1 als Temperatursollwert ein:

1. Drücken Sie die Festwerttaste „**1**“, um auf Festwert 1 zu schalten. Am Display wird blinkend „Pr 1“ und dann der aktuell eingestellte Temperatursollwert angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste „**S**“, um den Festwert als Sollwert zu verwenden. Das Bad heizt (oder kühlt) auf die gewünschte Temperatur.

Einstellen der Zeituhr (PEr)

Das Bad enthält eine in Minuten einstellbare Zeituhr, die den Summer ertönen lässt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

1. Drücken Sie die Taste „**S**“. Es wird ‚oC‘ angezeigt.
2. Gehen Sie mit der Taste **+** bzw. **-** auf ‚PEr‘
3. Drücken Sie „**S**“, um die Zeituhr auszuwählen; auf dem Display blinkt ‚0‘
4. Stellen Sie mit der Taste **+** bzw. **-** die Verzögerungszeit (in Minuten) ein.
5. Drücken Sie „**S**“, um den Zeitwert zu bestätigen.

Wenn eine Verzögerungszeit eingestellt wurde, erscheint in der rechten unteren Ecke des Displays ein Punkt, wenn die Zeituhr heruntergezählt wird.

Hat die Zeituhr bis Null heruntergezählt, ertönt der Summer und am Display wird abwechselnd „0“ und die Wassertemperatur angezeigt.1 Der Alarm kann durch Drücken von „**S**“ quittiert werden.

Leeren des Bads

Vor der Entleerung des Bades sollte die Wassertemperatur auf ein sicheres Niveau absinken. Achten Sie darauf, beim Entleeren nichts zu verschütten.

SVE Bäder ab einem Fassungsvermögen von 12 Litern werden mit Ablasshähnen geliefert, die ein bequemes Entleeren ermöglichen. Diese Bäder sind vor dem Transport mit Hilfe des Ablasshahns zu entleeren.

Schieben Sie das Einsteckende des mitgelieferten Ablassstücks auf den Ablassstutzen, um das Bad mit Hilfe des Ablasshahns zu entleeren Bitte beachten Sie, dass das Wasser abzulaufen beginnt, wenn das Ablassstück vollständig auf den Stutzen aufgeschoben ist.

Drücken Sie die graue Taste am Ablasshahn nach unten, um das Ablassen des Bades zu beenden. Dadurch wird der Ablaufschlauch ausgeklinkt und das Wasser läuft nicht mehr über den Ablasshahn ab.

Wartung und Service

Reinigung
Reinigen Sie das Bad nur mit Wasser und einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel. Kesselstein an in Flüssigkeit eingetauchten Teilen kann mit chemischen Kesselsteinentfernungsmitteln für Küchengeräte mit Metallteilen entfernt werden.
Warnung - Kesselsteinentfernungsmittel können giftig sein. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

Betriebsbedingungen
Wasserbäder sind nur für den Innengebrauch bestimmt. Die Umgebungsbedingungen müssen sich stets innerhalb der folgenden Grenzwerte befinden:

Temperatur	5 bis 40°C
Max. relative Luftfeuchtigkeit	80 % bei Raumtemperaturen bis 31°C; lineare Abnahme auf 50 % bei 40°C
Höhe über NN	Bis zu 2.000 m

Elektrische Daten
Netzversorgung 220-240 Vac @ 50/60 Hz oder 110-120 Vac @ 50/60 Hz
Verschmutzungsgrad: 2
Installationskategorie: II

Hinweis: Spannungschwankungen in der Hauptstromzufuhr dürfen ±10 % der Nennspannung nicht übersteigen

Modell	Fassungsvermögen (l)	Stromaufnahme		Absicherung	
		220-240 V	110-120 V	220-240V	110-120V
SVE 5	5 l	1,5 A	2,7 A	5AF	5AF
SVE 12	12 l	2,9 A	5,5 A	10AF	10AF
SVE 26	26 l	5,5 A	8,6 A	15AF	15AF
SVE DUAL	2 x 12 l	5,6 A	11,0 A	15AF	15AF

Auswechseln von Sicherungen
Es werden flinke Sicherungen der Serie Littlefuse 3AB 314 mit hohem Abschaltstrom (max. Abschaltstrom mind. 750 A) verwendet. Abmessungen: Länge 3,2 cm (1,25 Zoll), Durchmesser 64 mm (0,25 Zoll). Stets nur Sicherungen des gleichen Typs und mit gleichen Nennwerten verwenden.

Routinemäßige Sicherheitsprüfungen
Wenn Routineprüfungen durchzuführen sind, empfehlen wir, die Unversehrtheit des Schutzleiters sowie die Isolierung bei 500 V Gleichspannung zu prüfen. Routinemäßige Durchschlagsprüfungen werden für elektrische Geräte **nicht** empfohlen, da wiederholte Hochspannungsprüfungen das Isoliermaterial angreifen.

DE

Sicherheitsabschaltung
Wenn die Innentemperatur den Sollwert überschreitet, wird die Sicherheitsabschaltung aktiviert und auf dem Display „OtC“ angezeigt. Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an GRANT oder den für Sie zuständigen GRANT-Vertreter, um das Gerät überprüfen zu lassen. Um die Sicherheitsabschaltung zu vermeiden, **sollte stets der mitgelieferte Umwälzeinsatz in das Bad eingesetzt werden. Achten Sie auch darauf, dass während des Badbetriebs stets Wasser eingefüllt ist.**.

Garantie

Bei Verwendung unter Einhaltung dieser Anweisungen ist der ordnungsgemäße Betrieb dieser Bäder 2 Jahre lang unter Ausschluss von Material- bzw. Herstellungsfehlern garantiert.

Serviceleistungen

Dieses Gerät enthält keine Komponenten, die vom Benutzer gewartet werden müssen.

Wenn eine potenziell gefährliche Flüssigkeit auf das Gerät geschüttet wird, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung ab und lassen Sie es von einer Fachkraft überprüfen. Der Betreiber ist für die Durchführung einer entsprechenden Dekontamination verantwortlich, wenn Gefahrstoffe auf das Gerät geschüttet werden.

Wenden Sie sich für Service oder Reparaturen bitte an unsere Kundendienstabteilung in Großbritannien.

Serviceanschrift:

Service Department, Grant Instruments (Cambridge) Ltd
Shepreth, Cambridgeshire, SG8 6GB, England.

Tel.: **+44** (0) 1763 260 811
Fax: **+44** (0) 1763 262 410
E-Mail: labservice@grant.co.uk



Guida di avvio rapido

Grant
SCIENTIFIC CUISINE

Gamma Sous Vide Expert (SVE) - SVE 5, 12, 26 e 12 DUAL

Condizioni d'uso
La gamma di bagni SVE è progettata per la cottura sottovuoto professionale con acqua. I simboli elencati qui sotto sono utilizzati per indicare:

⚠ Importanti avvertenze per la sicurezza.

⚠ Attenzione: le superfici e l'acqua possono essere molto calde durante e dopo l'uso.

Leggere il manuale prima di usare il bagno.

La non conformità alle istruzioni fornite potrebbe compromettere la sicurezza.

⚠ Assicurarsi che i valori di tensione e frequenza della rete corrispondano ai dati forniti sulla targhetta del numero di matricola
⚠ Collegare esclusivamente ad una presa di rete dotata di messa a terra
⚠ Posizionare il bagno su una superficie piana e non infiammabile
⚠ Verificare che la spina elettrica sia facilmente accessibile
⚠ Non usare il bagno per riscaldare materiali che potrebbero causare incendi o incidenti di altro tipo

- Riempire il bagno utilizzando esclusivamente acqua prima di accendere l'unità
- È consigliato l'uso del coperchio a temperature superiori a 60°C
- **Posizionare sempre il piatto di circolazione sul fondo del bagno per consentire una distribuzione uniforme della temperatura ed evitare guasti prematuri del blocco riscaldante**

Impostazione della temperatura
1. Premere il tasto **+** o **-** per impostare la temperatura desiderata
2. Premendo **S** si memorizza il valore richiesto e il display torna a mostrare la temperatura effettiva dell'acqua

Durante il riscaldamento o raffreddamento necessario per raggiungere la temperatura impostata, l'ultima cifra cambia in una barra ascendente o discendente finché la temperatura è compresa tra più o meno 1°C rispetto al valore di riferimento.

Impostazione della temperatura attraverso il menu
Premere **S** per accedere al menu: sul display compare '°C'. Premere nuovamente **S** per accedere al menu della temperatura e procedere come sopra descritto.

Impostazione della calibrazione
Se l'utente ha necessità di monitorare la temperatura degli alimenti e visualizzarla sul display al posto della temperatura dell'acqua, il bagno può essere impostato sulla modalità di calibrazione.

Questa funzione permette all'utente di regolare la temperatura di controllo correggendola di +/- 5°C per adeguarla alla temperatura degli alimenti.

1. Prima di completare la procedura, una volta che la temperatura si è stabilizzata nel bagno d'acqua, si raccomanda di misurare la temperatura degli alimenti con un termometro calibrato.
2. Premere **S** per accedere al menu: sul display appare '°C'. Premere la freccia **su** o la freccia **giù** finché sul display appare 'CAL'. Premere **S** per attivare la modalità di calibrazione. Sul display lampeggia una volta al secondo il valore corrente
3. Premere il tasto **+** o **-** per impostare il valore di correzione della temperatura desiderato (per esempio: display = 70,0°C, termometro = 73,0°C, correzione = +3,0°C)
4. Premere **S** per memorizzare il valore richiesto. Sul display compare la temperatura effettiva dell'acqua dopo la correzione

Assicurarsi di annullare la calibrazione impostando il valore su 0°C come descritto nel punto 2 sopra riportato prima di passare ad una nuova ricetta.

IT

Impostazioni predefinite

Ogni bagno contiene tre impostazioni predefinite di temperatura configurabili per azionare il bagno alle temperature utilizzate più di frequente. Procedere come segue per configurare l'impostazione predefinita 1 e analogamente le altre impostazioni predefinite.

1. Premere il tasto di impostazione predefinita **1** per attivare la configurazione delle impostazioni predefinite. Il display lampeggia indicando 'Pr 1' e di seguito la temperatura predefinita corrente.
2. Premere il tasto **+** o **-** per impostare la temperatura desiderata.
3. Premere il tasto di impostazione predefinita 1 per salvare il valore predefinito di temperatura.

Se non si preme alcun tasto per 8 secondi, il display torna all'indicazione della temperatura del bagno e la temperatura impostata rimane al valore originario.

Funzionamento del bagno in base all'impostazione predefinita

Per azionare il bagno in base all'impostazione predefinita 1:

1. Premere il tasto di impostazione predefinita **1** per attivare la configurazione delle impostazioni predefinite. Il display lampeggia indicando 'Pr 1' e di seguito la temperatura predefinita corrente.
2. Premere **S** per azionare il bagno in base all'impostazione predefinita: il bagno si riscalda (o si raffredda) fino alla temperatura richiesta.

Impostazione del timer di conteggio a ritroso (PEr)

Il bagno comprende un timer di conteggio a ritroso in minuti che attiva un segnale acustico allo scadere del tempo impostato.

1. Premere **S** per visualizzare 'oC'.
2. Premere il tasto **+** o **-** fino a visualizzare 'PEr'.
3. Premere **S** per selezionare il timer di conteggio a ritroso: sul display lampeggia '0'.
4. Utilizzare il tasto **+** o **-** per impostare il timer di conteggio a ritroso in minuti.
5. Premere **S** per confermare il valore del timer di conteggio a ritroso.

Dopo l'impostazione del timer, nell'angolo in fondo a destra del display appare un punto lampeggiante durante il conteggio del tempo a ritroso.

Quando il timer di conteggio a ritroso arriva a zero, si attiva l'avvisatore acustico e il display alterna tra la temperatura dell'acqua e lo zero. Per riconoscere e tacitare l'allarme, premere il tasto **S**.

Svuotamento del bagno

Prima di svuotare il bagno, lasciare che la temperatura dell'acqua scenda ad un livello sicuro e adottare le precauzioni necessarie per impedire fuoriuscite accidentali.

Nei bagni SVE di capacità pari o superiore a 12 litri sono previsti rubinetti di scarico per facilitare lo svuotamento. Questi bagni devono essere svuotati prima di eventuali spostamenti.

Per svuotare il bagno agendo sul rubinetto di scarico, inserire nel rubinetto il raccordo del tubo di scarico fornito in dotazione. Si osservi che l'acqua inizia a fuoriuscire non appena si inserisce a fondo il raccordo.

Per interrompere lo svuotamento del bagno, premere il pulsante grigio sul rubinetto di scarico per sganciare il tubo di scarico e arrestare il deflusso dell'acqua dal rubinetto.

Manutenzione e assistenza

Pulizia

Pulire le superfici dell'unità utilizzando un panno inumidito con sola acqua. Non usare prodotti chimici. Le incrostazioni sulle parti immerse possono essere rimosse con prodotti chimici appositi destinati alla disincrostazione di apparecchi da cucina con parti metalliche.
Avvertenza: i prodotti disincrostanti possono essere tossici. Seguire le istruzioni del produttore.

Condizioni d'uso

I bagni d'acqua sono destinati esclusivamente all'uso in ambiente interno. Verificare la presenza delle condizioni ambientali seguenti:

Temperatura	da 5 a 40°C
Umidità relativa massima	80% di U.R. a temperature ambiente fino a 31°C, con diminuzione in modo lineare fino al 50% di U.R. a 40°C
Altitudine	Fino a 2.000 m sul livello del mare

Dati elettrici

Alimentazione di rete 220-240Vac @ 50/60 Hz o 110-120Vac @ 50/60Hz
Grado di inquinamento: 2
Categoria di installazione: II

Nota: Le oscillazioni dell'alimentazione di rete non devono superare il 10% in più o in meno della tensione nominale di alimentazione

Modello	Capacità Litri	Consumo di elettricità		Amperaggio dei fusibili	
		220-240V	110-120V	220-240V	110-120V
SVE 5	5 litri	1,5 A	2,7 A	5 AF	5 AF
SVE 12	12 litri	2,9 A	5,5 A	10 AF	10 AF
SVE 26	26 litri	5,5 A	8,6 A	15 AF	15 AF
SVE DUAL	2 x 12 litri	5,6 A	11,0 A	15 AF	15 AF

Sostituzione dei fusibili

L'unità dispone di fusibili serie Littlefuse 3AB 314 a intervento rapido e con potere di interruzione elevato (potere di interruzione massimo di almeno 750 A). I fusibili hanno una lunghezza di 3,18 cm e un diametro di 0,63 cm. Sostituire solo con fusibili dello stesso tipo e amperaggio.

Test di routine per la sicurezza

Se sono richiesti test di routine, consigliamo di testare l'integrità del conduttore di messa a terra di protezione e di effettuare una prova d'isolamento a 500 V DC. L'esecuzione di 'flash test' come prassi di routine **non** è consigliabile per nessuna apparecchiatura elettrica, poiché i ripetuti test ad alta tensione deteriorano i materiali isolanti.

Interruttore di sicurezza

Se la temperatura del blocco riscaldante interno supera la normale temperatura di funzionamento, scatta un interruttore di sicurezza e sul display lampeggia la scritta 'OtC'. Spegnere l'unità e contattare GRANT o il locale rappresentante per l'assistenza. Per evitare questo inconveniente, **utilizzare sempre il piatto di circolazione fornito in dotazione e assicurarsi che il bagno non si asciughi**.

IT

Garanzia
Se usato in base alle presenti istruzioni per l'uso, questo prodotto è garantito per 2 anni contro difetti di materiali o lavorazione.

Assistenza
All'interno dell'apparecchiatura non vi sono parti riparabili dall'utente.

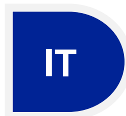
In caso di versamento di liquido potenzialmente pericoloso sull'apparecchiatura, scollegarla dalla corrente elettrica e farla controllare da personale competente. È responsabilità dell'utente effettuare un'appropriata decontaminazione in caso di versamento di materiale pericoloso sull'apparecchiatura.

Per assistenza o riparazioni, contattare il nostro ufficio assistenza nel Regno Unito.

Indirizzo per l'assistenza:

Service Department, Grant Instruments (Cambridge) Ltd
Shepreth, Cambridgeshire, SG8 6GB, England.

Tel: **+44** (0) 1763 260 811
Fax: **+44** (0) 1763 262 410
E-mail: labservice@grant.co.uk



Guía de inicio rápido

Grant
SCIENTIFIC CUISINE

Gama Sous Vide Expert - SVE 5, 12, 26 y 12 DUAL

Condiciones de funcionamiento
La serie SVE de baños maría está diseñada para cocer lentamente los alimentos envasados al vacío (sous-vide) de forma profesional empleando agua. Los símbolos que aparecen a continuación se utilizan para indicar lo siguiente:

⚠ Advertencia de seguridad importante

⚠ Precaución: las superficies y el agua pueden estar calientes durante y después del uso.

Lea este manual antes de utilizar el baño maría.

Lea las siguientes instrucciones si no quiere que la seguridad o la fiabilidad del producto se vean afectadas.

⚠ Conecte el baño maría a una toma con el voltaje y la frecuencia mostrados en placa del número de serie únicamente.
⚠ Conecte el baño maría sólo a una fuente de alimentación con terminal de toma de tierra segura.
⚠ Ponga el baño sobre una superficie nivelada no combustible.
⚠ Asegúrese de que el baño maría esté en una posición en la que el cable se pueda desconectar fácilmente.
⚠ No utilice el baño maría para calentar material que pueda provocar incendios o conllevar riesgos de cualquier otro tipo.

- Antes de encenderlo, llene el baño exclusivamente de agua hasta el nivel que desee.
- Se recomienda utilizar la tapa con temperaturas superiores a 60°C
- **Coloque siempre la bandeja de circulación en el fondo del baño para garantizar una distribución uniforme de la temperatura y evitar un fallo prematuro del calentador.**

Ajuste de la temperatura (Temp)

1. Pulse las teclas **+** o **-** para ajustar la temperatura que desee.
2. Pulse **S;** de este modo se guarda el valor deseado y el visor vuelve a mostrar la temperatura real del agua.

Durante el calentamiento o el enfriamiento a la temperatura ajustada, el último dígito de la pantalla presentará una barra ascendente o descendente mientras la temperatura no se encuentre a un grado del valor ajustado.

Ajuste de la temperatura con el menú

Cuando se pulsa **S** para acceder al menú, el visor muestra '°C'. Vuelva a pulsar **S** para acceder al menú de ajuste de la temperatura y siga el procedimiento anterior.

Ajuste de la calibración

Si es necesario monitorizar la temperatura de los alimentos y mostrarla en el visor en lugar de la temperatura del agua, se puede configurar el baño con el modo de calibración.

Esta función permite ajustar la temperatura de control +/- 5°C para que coincida con la temperatura de los alimentos.

1. Se recomienda dejar que la temperatura de los alimentos se estabilice en el agua y medirla con un termómetro calibrado antes de completar este procedimiento.
2. Pulse **S** para acceder al menú; el visor muestra '°C'; pulse la flecha **arriba** o **abajo** hasta que el visor muestre 'CAL'. Pulse **S** para acceder al modo de calibración y la pantalla destellará un segundo con el valor actual.
3. Pulse la tecla **+** o **-** para ajustar la desviación deseada con la temperatura (ej. visor = 70,0°C, termómetro = 73,0°C, desviación = +3,0°C).
4. Pulse **S**; esto almacenará el valor requerido y la pantalla cambiará para mostrar la temperatura real del agua (nuevo valor corregido).

ES

Asegúrese de cancelar la calibración ajustando el valor en 0°C en el paso 2 de las instrucciones anteriores antes de cambiar a otra receta.

Configuración de un programa predefinido

Cada baño contiene tres programas predefinidos que pueden configurarse en diferentes temperaturas ajustadas para utilizar el baño cómodamente a temperaturas de uso frecuente. Emplee el método siguiente para configurar el programa 1; los demás programas predefinidos pueden configurarse del mismo modo.

1. Pulse la tecla del programa predefinido **1** para activar el programa. En el visor parpadeará 'Pr 1' y, a continuación, la temperatura ajustada del programa.
2. Utilice las teclas **+** o **-** para ajustar la temperatura que desee.
3. Pulse la tecla del programa predefinido **1** para guardar la temperatura del programa.

Si no pulsa ninguna tecla en 8 segundos, el visor volverá a mostrar la temperatura del baño y la temperatura ajustada conservará su valor original.

Utilización de un programa predefinido

Para utilizar el programa 1:

1. Pulse la tecla del programa predefinido **1** para activar el programa. En el visor parpadeará 'Pr 1' y, a continuación, la temperatura ajustada del programa.
2. Pulse **S** para ejecutar el programa; el baño maría se calentará (o enfriará) hasta alcanzar la temperatura solicitada.

Ajuste de un periodo de cuenta atrás (PEr)

El baño maría incluye un temporizador de cuenta atrás en minutos que activa una alarma audible al llegar a cero.

1. Pulse **S** para que el visor muestre 'oC'.
2. Utilice las teclas **+** o **-** para desplazarse hasta 'PEr'.
3. Pulse **S** para seleccionar el temporizador de cuenta atrás; en el visor parpadeará un '0'.
4. Utilice las teclas **+** o **-** para ajustar los minutos de la cuenta atrás.
5. Pulse **S** para confirmar el ajuste del temporizador.

Si se ha activado el temporizador, durante la cuenta atrás parpadeará un punto en el ángulo inferior derecho del visor.

Cuando el temporizador llegue a cero, sonará la alarma y el visor alternará entre la temperatura del agua y cero. La alarma puede silenciarse pulsando **S**.

Vaciado del baño maría

Antes de vaciar el baño, deje que la temperatura descienda hasta un nivel seguro y adopte precauciones razonables para impedir derrames accidentales.

Los baños SVE de 12 litros o más están provistos de un orificio que facilita el desagüe. Estos baños deben vaciarse por el orificio de desagüe antes de moverlos.

Para vaciar el baño por el orificio de desagüe, introduzca en el orificio el extremo de la manguera de desagüe suministrada. El agua comenzará a salir en cuanto el accesorio esté acoplado por completo.

Para dejar de vaciar el baño, apriete el botón gris del orificio de desagüe. Así se soltará la manguera de desagüe y dejará de salir al agua por el orificio.

ES

Mantenimiento y servicio

Limpieza

Limpie el baño con un paño húmedo, sólo con agua. No utilice limpiadores químicos.
Las incrustaciones en las partes sumergidas se pueden eliminar con productos químicos desincrustantes diseñados para su uso en aparatos de cocina que contengan piezas metálicas.
Advertencia: los productos desincrustantes pueden ser tóxicos. Siga las instrucciones del fabricante.

Condiciones de uso

Los baños maría sólo se pueden utilizar en interiores. Compruebe que las condiciones medioambientales se mantienen dentro de estos límites:

Temperatura	5 a 40°C
Humedad relativa máxima	80% H.R. a temperatura ambiente de 31°C, en descenso lineal hasta 50% H.R. a 40°C
Altitud	Hasta 2.000 metros sobre el nivel del mar

Datos eléctricos

Alimentación 220-240 V CA @ 50/60 Hz o 110-120 V CA @ 50/60 Hz
Grado de contaminación: 2
Categoría de instalación: II

Nota: Las fluctuaciones de tensión de la red eléctrica no deben variar un ±10% con respecto a la tensión nominal.

Modelo	Capacidad litros	Consumo de corriente		Potencia nominal del fusible	
		220-240 V	110-120 V	220-240 V	110-120 V
SVE 5	5 l	1,5 A	2,7 A	5 AF	5 AF
SVE 12	12 l	2,9 A	5,5 A	10 AF	10 AF
SVE 26	26 l	5,5 A	8,6 A	15 AF	15 AF
SVE DUAL	2 x 12 l	5,6 A	11,0 A	15 AF	15 AF

Cambio de fusibles

Los fusibles son Littelfuse 3AB serie 314, de acción rápida, alta corriente de corte (máx. corriente de corte de al menos 750 A). Su tamaño es de 3,17 cm de largo con un diámetro de 0,64 cm. Sustituya los fusibles sólo por otros del mismo tipo y potencia nominal.

Pruebas de seguridad periódicas

Si se van a realizar pruebas rutinarias, recomendamos una prueba de la integridad del conductor de tierra protector y una prueba de aislamiento a 500 V CC. **No** se recomienda realizar pruebas instantáneas de aislamiento periódicas con ningún equipo eléctrico, porque las pruebas de alta tensión repetidas degradan los materiales aislantes.

Desconexión de seguridad

Cuando la temperatura interna del calentador es superior a la temperatura de funcionamiento normal, se produce una desconexión de seguridad y la indicación 'OtC' parpadea en la pantalla. Apague la unidad y póngase en contacto con GRANT o con el representante local de GRANT para solicitar asistencia. Para evitar que se produzca este fallo, **utilice siempre la bandeja de circulación suministrada y asegúrese de que el baño no se quede sin agua.**

ES

Garantía

Cuando se utilizan de acuerdo con estas instrucciones de funcionamiento, estos baños están garantizados por 2 años contra mano de obra y materiales defectuosos.

Servicio

La unidad no contiene piezas reparables por el usuario.

Si se derraman líquidos potencialmente peligrosos en el equipo, desconéctelo de la fuente de alimentación y póngalo en manos de personal competente para que lo revise. Es responsabilidad del usuario efectuar la descontaminación adecuada si se vierten materiales peligrosos sobre el equipo.

Para mantenimiento o reparaciones, póngase en contacto con nuestro departamento de servicio en el Reino Unido.

Dirección del Servicio técnico:

Service Department, Grant Instruments (Cambridge) Ltd
Shepreth, Cambridgeshire, SG8 6GB, Inglaterra.

Tel.: **+44** (0) 1763 260 811
Fax: **+44** (0) 1763 262 410
Correo electrónico: labservice@grant.co.uk

Declaration of Conformity

Manufacturer:-	GRANT INSTRUMENTS (CAMBRIDGE) LTD, Shepreth, Cambridgeshire SG8 6GB
Equipment Name/Type Number:-	**Sous-Vide Expert**: SVE 5,SVE 5L, SVE 12, SVE 12L, SVE 26/26L, SVE DUAL/DUALL
Description of Equipment:-	Electronically controlled thermostatic water baths for Sous-Vide cooking
Directives:-	EMC Directive 2004/108/EC LVD Directive 2006/95/EC
Including Accessories:-	Mains cord set, metal lid and metal tray
CE marking first applied:-	2007

Applied Standards:-	
Harmonized Standards:-	BS EN 61326-1:2006 Electrical Equipment for measurement, control and laboratory use - EMC requirements- Part 1: General requirements BS EN61010 Part 2-010:2003 Safety requirements for electrical equipment for measurement, control and laboratory use; particular requirements for laboratory equipment for the heating of materials

The product complies with the above Directives when used with the supplied mains cord-set; it may not comply if an alternative cord-set is used.

I declare that this apparatus conforms to the requirements of the above Directive(s)

L. J. C.................................. Dated 16/12/10.

Ludo Chapman
Managing Director
Grant Instruments (Cambridge) Ltd.

USA

This device complies with Part 15 of the FCC rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Grant

Grant Instruments
(Cambridge) Ltd
Shepreth
Cambridgeshire
SG8 6GB
England

Tel: +44 (0) 1763 260811
Fax: +44 (0) 1763 262410
Email: labsales@grant.co.uk
www.grant.co.uk